

実りの秋を、ホテルのごちそうで。

平日ランチ

営業時間：[平日]11:30～15:00、18:00～21:00 [土日祝]11:30～15:00、17:30～20:00

大人(中学生以上) 2,970円、 小人(小学生) 1,650円

幼児(4歳～未就学) 550円 3歳以下無料

コールドセレクション

サラダメランジェ 人参ラペ、コーン、キュウリ、プチトマト、ポテトサラダ
キヌア、ミックスビーンズ、ツナ、紫キャベツ、オリーブ、ビーツスライス
ブロッコリー、サツマイモロースト、ピクルス

オードブル

- ・グリーンマスタード和え(鶏肉、豚肉、牛肉のいずれか)
- ・バーニャカウダ
- ・ブロッコリーのエクアゼとスモークサーモン ごぼうのフリット添え
- ・魚介類と茸のライスカリフラワー
- ・カボチャのクリームフィジリ
- ・サツマイモスープ(前半は冷製、後半は温製)

ホットセレクション

●ミートステーション/シェフがお取り分けします

- ・豚肉の低温ロースト
- ・鶏むね肉のオープン焼き
- ソース：ポリネシアン、ポン酢、大葉、大根おろし、スパイシーオニオン、
塩、黒胡椒、山葵
- ガルニ：里芋グラタン、大葉香る茄子とトマトのチーズ焼き、
インカの目覚めポテトロースト、温野菜

- ・ポルチーニ香るラザニア
- ・ミックスピザ
- ・茸入りパエリア
- ・から揚げ
- ・チーズハンバーグ
- ・バタードフィッシュ(モルトビネガー、タルタルソース)
- ・スープカレー(茄子、カボチャ)
- ・白飯
- ディップ：明太マヨ、燻りガッコタルタル、しば漬けたるタル、ハニーマスタード
BBQソース、照り焼きソース、ケチャップ

スイーツ

- ・ショートケーキ
- ・パイヨーグルト
- ・プリン
- ・コーヒゼリー
- ・本日のゼリー
- ・チーズクラッカー
- ・アーモンドマカロン
- ・マカダミアクッキー
- ・抹茶クグロフ
- ・バナナ入りスパイシーシフォン
- ・チョコレートシュークリーム

ドリンクバー

仕入れ等の都合により予告なくメニュー内容を変更する場合がございます

実りの秋を、ホテルのごちそうで。

平日ディナー、土日祝ランチ&ディナー

営業時間：[平日]11:30～15:00、18:00～21:00 [土日祝]11:30～15:00、17:30～20:00

大人(中学生以上) 4,290円、 小人(小学生) 1,980円

幼児(4歳～未就学) 550円 3歳以下無料

コールドセレクション

サラダメランジェ 人参ラペ、コーン、キュウリ、プチトマト、ポテトサラダ
キヌア、ミックスビーンズ、ツナ、紫キャベツ、オリーブ、ビーツスライス
ブロッコリー、サツマイモロースト、ピクルス

オードブル

- ・グリーンマスタード和え(鶏肉、豚肉、牛肉のいずれか)
- ・バーニャカウダ
- ・ブロッコリーのエクアゼとスモークサーモン ごぼうのフリット添え
- ・魚介類と茸のライスカリフラワー
- ・カボチャのクリームフィジリ
- ・サツマイモスープ(前半は冷製、後半は温製)

ホットセレクション

●ミートステーション/シェフがお取り分けます

- ・豚肉の低温ロースト
- ・鶏むね肉のオープン焼き
- ソース：ポリネシアン、ポン酢、大葉、大根おろし、スパイシーオニオン、
塩、黒胡椒、山葵
- ガルニ：里芋グラタン、大葉香る茄子とトマトのチーズ焼き、
インカの目覚めポテトロースト、温野菜

- ・ポルチーニ香るラザニア
- ・ミックスピザ
- ・茸入りパエリア
- ・から揚げ
- ・チーズハンバーグ
- ・バタードフィッシュ(モルトビネガー、タルタルソース)
- ・スープカレー(茄子、カボチャ)
- ・白飯
- ディップ：明太マヨ、燻りガッコタルタル、しば漬タルタル、ハニーマスタード
BBQソース、照り焼きソース、ケチャップ

スイーツ

- ・ショートケーキ
- ・パイヨーグルト
- ・プリン
- ・コーヒゼリー
- ・本日のゼリー
- ・チーズクラッカー
- ・アーモンドマカロン
- ・マカダミアクッキー
- ・抹茶クグロフ
- ・バナナ入りスパイシーシフォン
- ・チョコレートシュークリーム

ドリンクバー

仕入れ等の都合により予告なくメニュー内容を変更する場合がございます